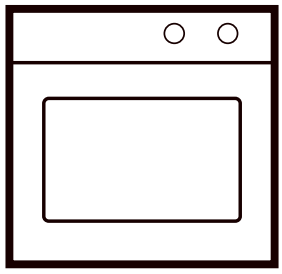
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d' utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di uso e di montaggio
(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem



EEB 650.0/EEB 6125.5

07 23 54 G41

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Pour votre information

Lire attentivement le contenu de cette brochure. Ceci vous renseigne sur la sécurité, l'installation, le mode d'emploi et l'entretien de cet appareil.
L'appareil sert exclusivement à la cuisson des aliments.
Gardez soigneusement ce mode d'emploi.

Conditions de garantie

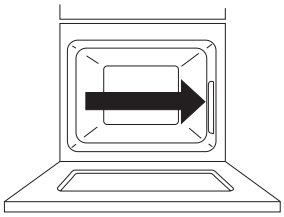
Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué.
Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières.
Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

Étiquette

Elle se trouve du côté droit des barres de guidage et est visible lorsque le four est ouvert. Pour d'éventuelles réclamations auprès du service après-vente, veuiller noter ces données suivantes:

Numero-F

Qualification du modèle four



Sommaire

Vue d'ensemble de votre appareil 26

Indications de sécurité 27
- pour branchement et fonction
- pour le four

Avant la première utilisation 27
- Régler l'heure

Four 28
- Choix de la fonction et de la temperature
- Symboles de commande et fonctions
- Eléments insérables

Applications 28
- Cuire
- Valeurs indicatives pour la cuisson
- Rôtir
- Décongeler
- Cuire une pizza
- Sterilisation
- Grillade

L'horologe 32
- Opérations de base pour régler l'horologe
- Régler l'heure actuelle
- Sonnerie
- Arrêt automatique
- Marche et arrêt automatique

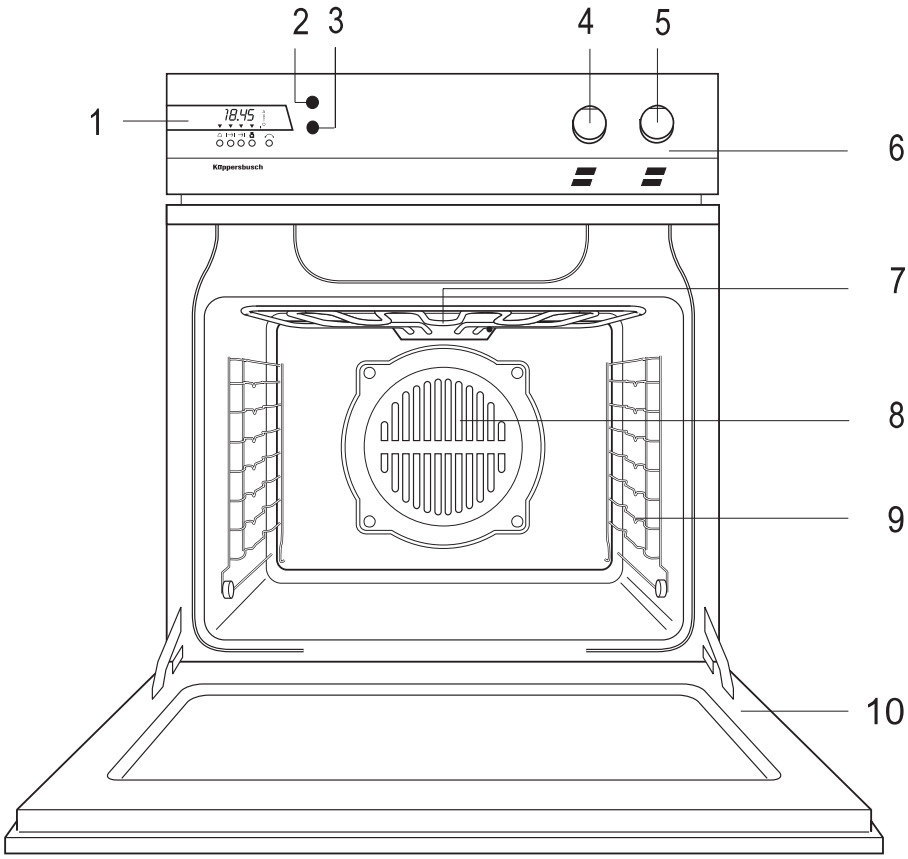
backmobil® (accessoire spécial no. 600) 33

Nettoyage et entretien 33
- backmobil® (accessoire spécial no. 600)
- Four
- Faire regenérer l'ökotherm®

Dépannage 34

Indication de montage pour personel spécialisé 34
- Electricité
- Cotes de montage
- Encastrement dans un meuble de cuisine

Vue d'ensemble de votre appareil



1 L'horologe
2 Voyant de fonctionnement du four (jaune)
3 Indicateur de chauffage (rouge)
4 Commutateur de commande de four
5 Réglulateur de la température
6 Bandeau de commande
7 Gril rabattable (Chauffage de voûte/gril)
8 Air chaud
9 Grilles latérales
10 Porte du four

Accessoires spéciaux livrables:

Grille avec levier (pour grillades)	Acc. no. 125
Pierre à pizzas	Acc.-no. 145
Grille à rôtir	Acc.-no. 124
Tôle à rôtir	Acc.-no. 441
Gril à infrarouge	Acc.-no. 540
Tôle à patisserie en émaille	Acc.-no. 541
Poêle à frire	Acc.-no. 543
backmobil®	Acc.-no. 600

Indications de sécurité

pour branchement et fonction

- Seules les tables de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été conçues et testées pour l'utilisation au-dessus d'un four encastrable Küppersbusch.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux non correctement exécutés mettent votre sécurité en danger.
- N'utilisez l'appareil que monté !
- Les surfaces du four s'échauffent lors de l'utilisation. Eloignez systématiquement les jeunes enfants.
- Ne coincez pas le câble de raccordement d'appareils électriques dans la porte du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four ! Ceci pourrait endommager l'appareil au point de constituer, pour vous, un danger de mort.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.

pour le four

- Lors des réparations ou du remplacement de la lampe du four, l'appareil doit être mis hors tension (coupez le fusible).
- Ne laissez pas à l'intérieur du four d'objet susceptible de présenter un danger en cas de mise en route fortuite.
- Soyez vigilants lorsque vous opérez sur four chaud. Utilisez des maniques, des gants, etc.
- La porte du four doit fermer correctement. En cas de détérioration du joint de porte, des charnières, des surfaces du joint de porte ou en cas de bris de la porte en verre, mettez aussitôt l'appareil hors service jusqu'à ce qu'il ait été réparé ou inspecté par un professionnel.
- Attention! Lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte du four, ne manipulez pas les charnières. Vous pourriez vous blesser!
- Lorsque vous faites cuire un plat au four, fermez toujours entièrement la porte.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm par rapport à la convection de voûte et au gril.

Avant la première utilisation

Retirer l'emballage et les objets inutiles. Un nettoyage de l'appareil est à faire avant la première cuisson.

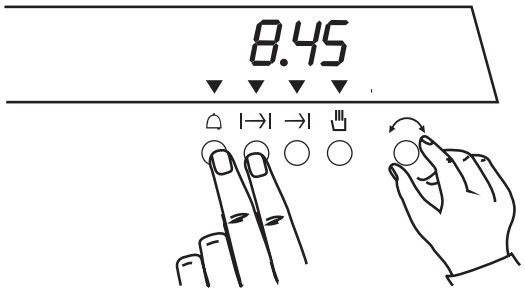
Avec un torchon mouillé et un peu de savon à vaisselle, nettoyer le plan de cuisson vitrocéramique ou la cavité autour des plaques de cuisson, la tôle de patisserie, poêle à frire, grille à rôtir etc.

Chauffer le four

Fermer la porte du four.
Chauffer le four avec chaleur de sole de temperature maximom environ 60 min.
Aérer bien la cuisine.

Régler l'heure

Lorsque l'horloge clignote, aucune heure n'est réglée. Régler celle-ci comme suit:



les deux
garder appuyer

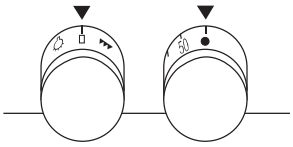
et
régler l'heure.

Four

Respectez les instructions de sécurité figurant en page 25!

Le four s'échauffe lorsqu'il est utilisé. Le ventilateur d'air froid, destiné à refroidir le bâti, se met alors en route. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que le bâti ait refroidi - même une fois l'appareil éteint. Les bruits dus au ventilateur sont des bruits normaux; il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Le four vous offre 9 fonctions.

Choix de la fonction et de la température



Choisir la fonction:
Tourner vers la droite le sélecteur de fonction du four (bouton de gauche)
Régler la température:
Tourner vers la droite le sélecteur de température (2ème bouton en partant de la gauche).

L'indication de montée en puissance s'allume durant la mise en température et s'éteint dès que la température programmée est atteinte.

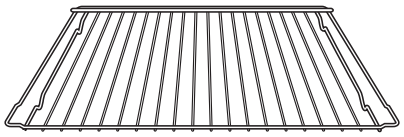
Les interrupteurs sont escamotabes; on peut les escamoter quelle que soit la position de réglage. Ils ressortent lorsqu'on les presse brièvement. Lorsque les interrupteurs sont escamotés, aucun réglage ne peut plus être effectué.
Seulement EEB 650.0: Si le sélecteur du four est escamoté, l'éclairage du four s'éteint.

Symboles de commande et fonctions

0	Eteint	
	Eclairage	
	Chaleur tournante	Rôtir, cuire, sur différents niveaux,.
	Brassage d'air froid	Sans réglage de la température, pour décongeler ou refroidir en douceur.
	Chauffage de voûte/ de sole	Préchauffer, cuire du biscuit et des gâteaux moelleux
	Chauffage de sole	Cuire des gâteaux très moelleux, confire (mise en bocaux)
	Chauffage de voûte	Gratiner
	Gril	Griller de petites quantités. Placer les morceaux de viande au centre de la grille
	Gril grande surface	Griller de grosses quantités, telles que steaks, poisson, saucisses mais également pour gratiner (toasts et gratins)
	Chaleur tournante intensive	Cuire des biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple), Griller intensément de gros rôtis et pour les grosses volailles telles que dindes et oies.
	Fonction «Pizza»	Cuire du pain, des pizzas et des gâteaux moelleux, Confire

Eléments insérables

Ne pas recouvrir le fond du four de papier aluminium!
Tôles à pâtisserie:
Pour les retirer, soulevez-les légèrement.
Lorsqu'elles sont remises en place, le bord oblique doit faire face à la porte du four.
Enfournez la lèchefrite et la tôle de cuisson dans le four avec les deux trous vers l'arrière.
Grille:



Veillez à ce que la barre transversale de la grille soit toujours orientée vers l'arrière (par rapport à vous).

Applications

Cuire

Instructions pour la cuisson

Chaleur tournante

Pas de préchauffage - Possibilité de cuire simultanément sur plusieurs niveaux.

Hauteurs d'insertion:

Une tôle	Niveau 3 (en comptant de bas en haut)
deux tôles	Niveaux 3 et 6 (en comptant de bas en haut)
trois tôles	Niveaux 1, 4 et 7(en comptant de bas en haut)
quatre tôles	Niveaux 1, 3, 5 et 7 (en comptant de bas en haut)

Lorsque plusieurs gâteaux plats (gâteaux moulés) sont cuits simultanément, le temps de cuisson doit être allongé d'environ 5 à 10 min. par tôle.

Retirer les tôles une par une, en commençant par la plus dorée.

Lorsque votre recette ne comporte aucune indication concernant la chaleur tournante, cuisez en chaleur tournante à 160 °C.

important:
Les gâteaux recouverts de fruits libèrent une importante d'humidité. Il convient de ne faire cuire simultanément que deux gâteaux au maximum.

Chauffage de voûte/de sole

Préchauffer - Cuire sur un niveau.

Préchauffer avec la chaleur tournante intensive, puis ramener sur Chauffage de voûte / de sole lorsque la température est atteinte.
Les moules à pâtisserie en tôle noire ou en aluminium sont ceux qui conviennent le mieux.

Chaleur tournante intensive

Pas de préchauffage - Cuire sur un niveau.

Uniquement pour les biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple).

Fonction «Pizza»

Cuire sur un niveau

- pour les gâteaux moelleux
- pour les pizzas: préchauffer avec tôle à pâtisserie ou pierre à pizza (accessoire)
- pour le pain

Valeurs indicatives pour la cuisson

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence sont mises en évidence.

Pâtisserie	**Chaleur tournante**		**Chauffage de voûte / de sole**		**Chaleur tournante intensive / Fonction «Pizza»**		**Durée de cuisson**
	niveau d'enfournement	température en °C	niveau d'enfournement	température en °C	niveau d'enfournement	température en °C	en mn.
Pâte mélangée							
Savarin	3	**160**	1	175-180			50-60
Cake	3	**160**	1	175-190			50-70
Sablé	3	**150-160**	1	160-180			60-70
Tartes	3	**160**	1	175-190			40-60
Fonds de tartes	3	**180**	2	200			20-30
Tartes aux fruits	3	160	1	175-190	3	**160**	45-60
Biscuits	3	150	2	**180-200**			15-30
Gâteaux plats:							
Garnissage sec	3	180	2	180-200	3	**180**	25-35
Garnissage moelleux	3	170	2	175-190	3	**170**	35-50
Pâte pétrie							
Fonds de tartes	3	180	2	**180-200**			25-35
Gâteaux au fromage frais	3	150	1	170-180	3	**150-160**	70-80
Biscuits	3	150	2	**180-200**			15-35
Gâteaux plats:							
Garnissage sec	3	180	2	180-200	3	**180**	25-35
Garnissage moelleux	3	170	2	175-180	3	**170**	30-50
Levain							
Savarin	3	**160**	1	175-190			40-60
Couronne	3	**160**	2	180-200			40-50
Pain brioché/amandé(préchauffer)	3	**160**	2	175-180			50-70
Biscuits	3	**150**	2	180-220			12-25
Gâteaux plats:							
Garnissage sec	3	180	2	180-220	3	**180**	25-35
Garnissage moelleux	3	170	2	170-190	3	**170**	30-50
Pâte à biscuit							
Tartes	3	**160**	2	175-180			30-40
Roulés	3	**180**	2	190-210			12-25
Gâteaux au blanc d'oeuf (génoises)							
Meringues	3	**90**	2	140			80-90
Biscuits de Noël à la cannelle	3	**140**	2	150-160			15-20
Macarons	3	**140**	2	150-160			20-40
Pâte feuilletée							
Pâte feuilletée	3	**180**	2	200-220			15-30
Pâte feuilletée, levée	3	**180**	2	200-225			
Pâte feuilletée au fromage frais	3	**180**	2	200-225			30-40
Pâte brisée	3	**180**	2	220-240			30-40
Pâte à l'huile et au fromage frais	3	**180**	2	200-220			30-40
Gâteau au miel	3	**160**	2	170-180			20-35
Pain et pizza							
Levain pain levé: Préchauffer: 230 °C 10 min. à 230 °C			2	180	3	**160**	50-60
Pain levé pain blanc			2	180	3	**180**	50-60
Petits pains bretzels, préchauffer: 10 Min. à 230 °C	1	**200**	2	200			15-20
Pizza, préchauffer à 250 °C				1		**250**	8-12

Rôtir

Utiliser la plaque de récupération des graisses et la grille.
La durée de cuisson dépend du type et de l'épaisseur de la viande. Du fait qu'elle a tendance à s'étaler sous son propre poids, soulever légèrement la viande avant d'en mesurer l'épaisseur. Le temps de cuisson pour une viande enrobée de couenne peut aller jusqu'au double. Respecter impérativement les instructions en ce qui concerne les hauteurs d'insertion!

Chaleur tournante intensive

Plaque de récupération des graisses dans le cadre et grille au niveau 1 (en comptant de bas en haut)

Chaleur tournante

Plaque de récupération des graisses dans le cadre et grille au niveau 1 (en comptant de bas en haut)

Chauffage de voûte / de sole

Plaque de récupération des graisses au niveau 1 et grille au niveau 2 (en comptant de bas en haut)

rôtir dans un ustensile (au four)

Choisissez la fonction Chaleur tournante intensive entre 180 et 200 °C.
Vous pouvez utiliser tout type d'ustensile (acier émaillé, fonte ou verre) ne comportant pas de poignées en plastique. (Si l'on utilise un plat en terre cuite, il faut respecter les indications du constructeur).
Nous vous recommandons de procéder comme suit:

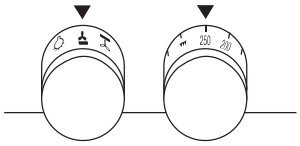
- Rincer l'ustensile à l'eau ou y mettre un peu de matière grasse.
- Placer le rôti préparé (épicé/aromatisé) dans l'ustensile. Mettre le couvercle en place et poser le tout sur la grille, dans le four froid.
- Régler la chaleur tournante intensive sur une température de 180 à 200 °C.
- Une fois la cuisson achevée, préparez votre sauce comme d'habitude.

Plat	Chaleur tournante	Chauffage de voûte /de sole	Chaleur tournante intensive	Temps de cuisson
toujours veiller à tourner le rôti	température à °C			par cm d'épaisseur de viande en min.
Rôti de boeuf	160	180-220		18
Roastbeef	180	220-240	180-200	8-10
Filet	180	220-240	180-200	8
Viande de veau	160	180-220	160-180	12
Viande de porc	160	180-220	160-180	12-15
«Kassler» (petit salé)	160	180-220	160-180	8
Epaule de porc, rôti de porc avec sa couenne			160-180	10-12
Gibier	160	180-220		15
Sanglier	160	180-220		15
Filet de gibier	180	220-240		8-10
Viande de mouton	150-160	180-220		15
Canard	160-180	180-200	160-180	12
Oie	150-180	180-200	160-180	12
Poulet	150-180	180-200	160-180	8
Dinde	150-180	180-200	160-180	12
Poisson	150-180	200-220		8

Décongeler

avec chaleur tournante — placer l'aliment congelé, sans emballage, dans un plat et déposer le tout sur la grille insérée au niveau 1 (en comptant de bas en haut). Régler la température sur 150 °C.

Cuire une pizza



Amener le sélecteur de fonction du four (bouton de gauche) sur la fonction «Pizza» .
A l'aide du sélecteur de température (deuxième bouton en partant de la gauche), régler la température sur 250 °C. Préchauffer le four à 250 °C.
L'utilisation d'une pierre à pizza (accessoire spécial) vous permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Temps de préchauffage : au moins 30 minutes !
Conformez-vous aux instructions de la notice jointe à la pierre à pizza.

Recette de base pour pizza

250 g de farine, 20 g de levure, 1/8ème de litre d'eau tiède, 3 cuillères à soupe d'huile, sel

Cuire une pizza sur une tôle de cuisson

- Mélangez tous les ingrédients précédents pour en faire un levain.
- Laissez reposer la pâte jusqu'à ce que le volume ait doublé (compter
- env. 30 minutes).
- Pétrissez alors la pâte quelques minutes et laissez-la reposer à nouveau 15 minutes.
- Préchauffez le four (Fonction «pizza» à 250 °C).
- Graissez la tôle de cuisson.
- Quand vous cuisez de petites pizzas rondes, enfournez la tôle de cuisson tout de suite et préchauffez le four avec.
- Etalez la pâte, disposez la sur une tôle de cuisson, faites un bord.
- Garnissez à volonté et rapidement pour éviter que la pâte ne s'humidifie.
- Petites pizzas: posez la pâte garnie sur la tôle de cuisson préchauffée.
- Enfournez la tôle au niveau 0.
- Cuisez avec la fonction «Pizza» à 250 °C, env. 8-12 min.

Cuire la pizza sur la pierre

- Préparez la pâte à pizza comme indiqué ci-dessus.
- Posez la pierre sur le gril et enfournez-la au niveau 0.
- Préchauffez le four avec la fonction pizza à 250 °C.
- Posez la pâte sur la pelle enfarinée et garnissez-la rapidement pour éviter qu'elle ne s'humidifie. Une fois garnie, la pizza ne doit pas rester trop longtemps sur la pelle, sans quoi la pâte ne glisse plus.
- Lorsque le préchauffage est terminé, faites glisser la pizza de la pelle sur la pierre chaude.
- Faites cuire 8 à 12 minutes avec les réglages actuels (fonction Pizza à 250 °C).

Sterilisation

- Attention ! Durant la stérilisation, une importante quantité de vapeur (due à l'évaporation d'eau) se dégage à l'intérieur du four; elle s'échappe par l'orifice prévu à cet effet. Le bandeau de commande peut devenir très chaud.
- Attention ! Ne versez pas d'eau dans la lèchefrite! Cela amplifierait le volume de vapeur s'échappant par l'orifice. Vous pourriez vous ébouillanter
- Attention ! Sur les bocaux à fermeture twist-off®, ne réutilisez pas les couvercles. En cas de réutilisation, les bocaux peuvent, dans certaines circonstances, éclater !

Seuls conviennent les bocaux usuels à disque caoutchouc et couvercle en verre ou les bocaux à fermeture twist-off® vendus dans le commerce (à couvercle neuf uniquement).
Les boîtes métalliques ne conviennent pas.
Sélectionnez la fonction «pizza» .
N'utilisez que des aliments frais et préparez-les selon les recettes habituelles.
Préparez au maximum 6 bocaux de 1 litre.
Nous vous recommandons de n'utiliser que des bocaux de même hauteur et de les remplir au 3/4 avec le même contenu.
Les bocaux ne doivent pas entrer en contact entre eux.

- Insérez la léchefrite au niveau 1.
- Posez une tasse contenant de l'eau dans la lèchefrite.
- Réglez la fonction «pizza» sur 160 °C et surveillez le processus de cuisson.
- Après 10 à 20 minutes (avec des bocaux de 1 litre), le liquide commence à perler dans les premiers bocaux - la plupart du temps, cela se produit d'abord au niveau du bocal situé devant, à droite.

Fruits

- Eteignez alors le four et laissez les bocaux dans le four fermé encore 30 minutes (env. 15 min. s'il s'agit de fruits délicats tels que des fraises).

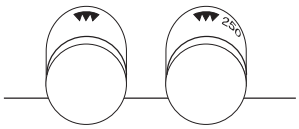
Viandes et légumes

- Lorsque le liquide commence à perler, réduisez la température à 100 °C et laissez cuire durant 60 à 90 minutes.
- Eteignez alors le four et laissez les bocaux encore 30 minutes dans le four fermé.

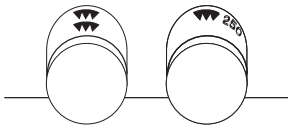
Gril de surface

Régler sur la fonction (gril pour petites quantités) ou (pour le gril grande surface).

Actionner le gril:



Actionner le gril grande surface:



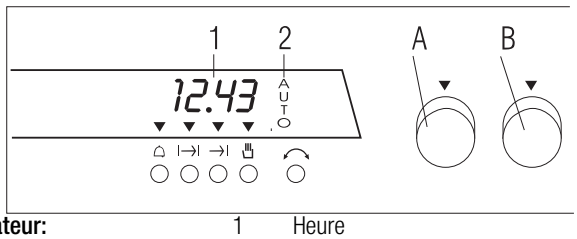
- Préchauffer le four 5 à 10 minutes.
- Placer l'aliment dans le four.
- Déterminer la durée de grillage en fonction du tableau qui suit
- Insérer la plaque de récupération des graisses avec la tôle à rôtir/à cuire (accessoire spécial)au niveau 1 (en comptant de bas en haut), et la grille de cuisson en fonction du tableau.

Le gril ne s'utilise que lorsque la porte du four est fermée.

Plat	Hauteur	Gril		Gril grande surface	
		1ère page en min.	2ème page en min.	1ère page en min.	2ème page en min.
Côtelettes de porc	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Escalopes de porc					
Filet de porc	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Saucisses	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Schaschlik	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Fricandeaux	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Filet de boeuf	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Tranches de foie	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Escalopes de veau	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Steaks de veau	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Côtelettes de moutons	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Côtelettes d'agneau	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Demi-poulet	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Filets de poisson	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Truites	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Toasts	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Toasts garnis	4	6-8		10-12	

L' horologe

A l'aide de l'horologe vous pouvez régler la durée de cuisson pour tous les modes de chauffage. Le mode de chauffage choisi peut être mis en marche ou arrêté automatiquement par intermédiaire de l'horologe. De plus, celui-ci peut servir d'aide-mémoire (sonnerie).



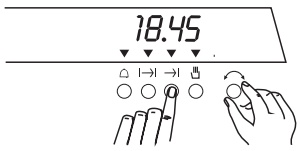
Indicateur:
- 1 Heure avec touche de commande: sonnerie/durée de cuisson/fin de cuisson
- 2 Indicateur commande automatique

Sélectionner:
- Sonnerie
- Durée de cuisson four
- Fin de cuisson four

Régler:
- Temps/durée de cuisson
- A Commutateur de commande du four
- B Thermostat

Opérations de base pour régler l'horologe

Réglez toujours **en premier** l'horologe et ensuite le mode de chauffage et la température.



Tenez la touche correspondante enfoncée et réglez les valeurs avec le bouton tournant . Appuyez sur la touche: la valeur réglée apparaît dans la case d'affichage.

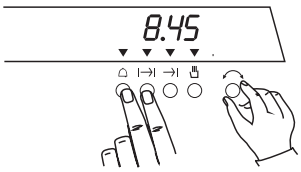
En fin de cuisson
Un signal retentit et «AUTO» clignote.
Réglez A et B à «0» .

- Appuyez sur la touche , pour ramener l'appareil au fonctionnement normal. Le signal est interrompu.

Arrêt de commande automatique, effacement des réglages
Appuyez sur et réglez à 00.00 avec .

- Appuyez sur la touche , pour ramener l'appareil au fonctionnement normal.

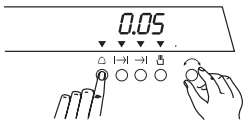
Régler l'heure actuelle



Tenez appuyée et réglez l'heure actuelle avec .

Sonnerie

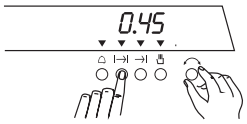
La sonnerie n'a pas de fonction de commande. Elle sert uniquement d'aide-mémoire.



Tenez appuyée,
réglez l'heure .
Relâchez le temps préréglé commence à s'écouler immédiatement.
Signal en fin de cuisson.
Appuyez sur : le signal est interrompu.

Arrêt automatique

Après l'écoulement du temps préréglé les fonctions réglées par A et B s'arrêtent automatiquement.



Tenez appuyée et réglez avec la durée de cuisson désirée.
Relâchez .

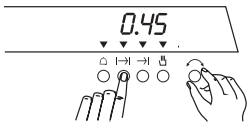
La fonctionnement automatique commence, «AUTO» s'affiche.
- A Sélectionnez le mode de chauffage,
- B réglez la température.

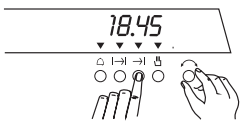
En fin de cuisson
Un signal retentit en fin de cuisson et «AUTO» clignote.
Remettre A et B à «0».

- Appuyez sur la touche , pour ramener l'appareil de nouveau au fonctionnement normal. Le signal est interrompu.

Marche et arrêt automatique

Les fonctions sélectionnées par A et B se mettent en route et s'arrêtent automatiquement à l'heure préréglée de mise en marche et d'arrêt.





Tenez appuyée et avec
réglez la durée de cuisson.
Relâchez .
Tenez appuyée et avec
réglez l'heure d'arrêt désirée.
Relâchez .
- A Sélectionnez le mode de chauffage,
- B réglez la température.

En fin de cuisson
Un signal retentit en fin de cuisson et «AUTO» clignote.
Réglez A et B à «0».

- Appuyez sur la touche , pour ramener l'appareil au fonctionnement normal. Le signal est interrompu.

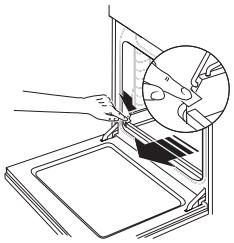
Vérifiez les réglages

Appuyez sur – le temps de cuisson restant s'affiche.
Appuyez sur – a fin de cuisson s'affiche.

backmobil®

(accessoire spécial no. 600)

Attention! Le backmobil® et la touche de bloquage peuvent être très chauds. Utiliser un torchon, des gants ou quelque chose dans ce genre.



Faire sortir :
Appuyer sur la touche de bloquage.

Pousser à l'intérieur:
Pousser à l'intérieur jusqu'à ce qu'il s'arrête.

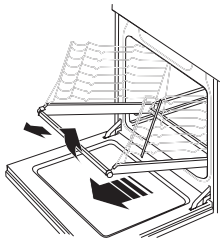
Nettoyage et entretien

- Laissez toujours refroidir complètement l'appareil ainsi que le rebord avant de les nettoyer!
- N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou agressifs tels que poudre à récurer, laine d'acier ou laine d'acier imbibée de savon, d'éponges métalliques ou plastiques ou autres éponges à surface abrasive.

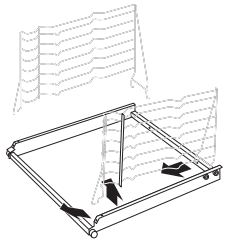
- N'utilisez pas de produits nettoyants décolorants ou contenant du chlore.
- Les produits d'entretien alcalins et les sprays nettoyants pour four peuvent endommager les surfaces, notamment celles en aluminium. Veillez à n'employer que des produits neutres ou adaptés au nettoyage du four.
- En général, il suffit de les nettoyer après chaque usage avec un chiffon humide additionné de liquide vaisselle. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.
- En fin de nettoyage, éliminez soigneusement tous les restes de produits.
- Eliminez le plus rapidement possible les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine. L'absence d'air sous ces taches peut, dans le cas contraire, provoquer une corrosion des surfaces métalliques.

backmobil®

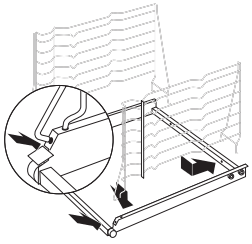
(accessoire spécial no. 600)



Sortir le backmobil®
Pousser vers le bas le levier qui se trouve en bas, à gauche du cadre du backmobil®, puis l'extraire en passant par-dessus le taquet et le retirer en tirant en biais, vers le haut.



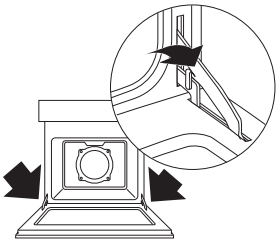
Dèmontage du backmobil®
Oter de leurs trous les tiges de maintien des grilles d'insertion, en commencant par les trous situès à l'arriere du cadre du backmobil® et en finissant par ceux situès à l'avant. Les grilles d'insertion peuvent alors être retirèes.



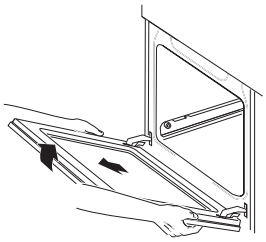
Remontage du backmobil®
Remettre en place les tiges de maintien des grilles inserables dans les trous du cadre du backmobil®, en procèdant dans l'ordre inverse de celui du dèmontage. Insèrer le backmobil® dans le four et emboîter le levier.

Four

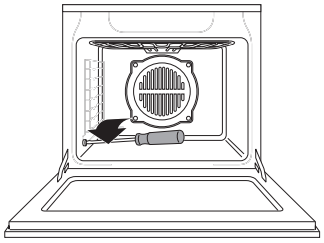
Prozédur de temps en nettoyage minut
ieux du four. Pource maire, il convient montercertains ède dèlèments.



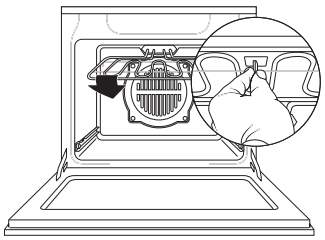
Retirer la porte du four
Ouvir complètement la porte du four.
Relever les pièces recourbèes situèes sur les charnières de la porte.



Sasir latèralement la porte du four, avec les deux mains, et refermer lentement.
A mi-fermeture environ, les charnières se dètachent de leur dispositif d'arrêt.
La porte du four peut alors être retirèe.



Dèmontage des grilles
Desserrer les vis.
Retirer les grilles latèrales.

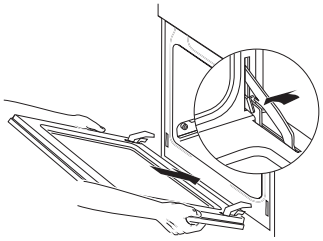


Rabattre le corps de chauffe (chaleur de voûte/grill).
Déverrouillez et rabattez l'élément chauffant.

Remontage:

Relever l'élément chauffant
Relevez l'élément chauffant et verrouillez-le à nouveau.

Insertion des grilles latérales
Insérerez les grilles latérales et vissez-les à fond par l'avant.



Encastrer la porte du four
Sasir à deux mains la porte du four les côtès et enfoncer les charnières dans les ouvertures respectives de la porte.
Rouvrir lentement la porte du four.
Rabaisser les pièces recourbèes des charnières de la porte.
Fermer la porte du four.

Faire regenérer l'ökotherm®

Préchauffer le four à vide avec de l'air à température maximale, puis continuer de chauffer pendant 30 min.

Dépannage

La réparation doit être fait par personel spécialisé!

Vérifier tout d'abord, si c'est une faute de manœuvrement. Quelques pannes peuvent s'éliminer d'elles même.

Panne	Cause	Remède
L'horloge clignote-000.	Ce n'est pas une coupure temporaire de courant ou premier branchement.	Régler de nouveau l'heure.
Il n'est pas possible de débrancher le four.	Défaillance du composant électronique.	Débrancher le fusible
Le four ne chauffe pas.	Fusibles défectueux.	Vérifier les fusibles et remplacer éventuellement.
	Le four n'a pas été mis sous tension.	Mettre le four en marche.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Lampe défectueuse.	Se renseigner auprès du service après-vente pour le remplacement.
La porte en vitre est brisée.		Débrancher l'appareil, Appeler le service après-vente.
Forte odeur malgré le catalysateur--ökotherm®.	Le catalysateur-ökotherm® doit être regéneré.	Préchauffer le four à vide avec de l'air à temperature maximom, puis continuer de chauffer pendant 30 min.
Forte odeur de vinaigre.	Pâte amère Pâte à la levure Alcool dans les denrées cuites.	Odeur inéviatble.
Tâches de jus de fruit ou de blanc d'œuf sur la partie émaillée.	Gâteaux humides ou jus de viande.	Leger changement de l'émail, pas de remède.

.

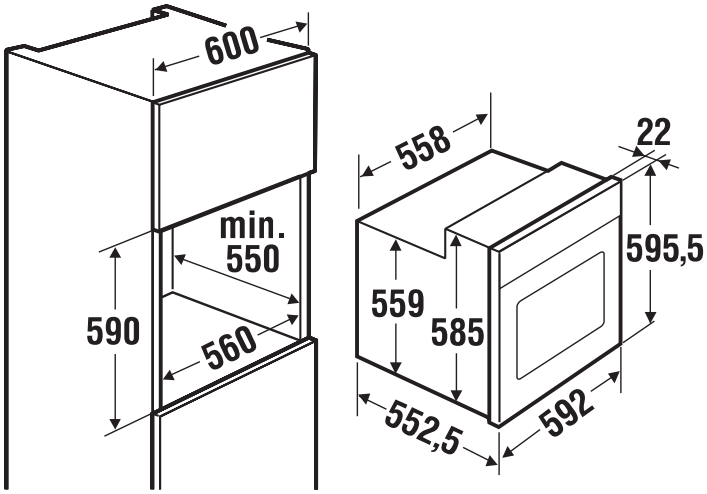
Indications de montage pour personel spécialisé

- Seules les tables de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été conçues et testées pour l'utilisation au-dessus d'un four encastrable Küppersbusch.
- L'opération ne doit être réalisée que par un professionnel agréé.
- Les prescriptions légales et conditions de branchement de la compagnie locale d'électricité doivent être soigneusement respectées.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs L-S, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.
- Lors du raccordement, des réparations et du remplacement de la lampe du four, mettez l'appareil hors tension.
- Le fil pilote doit être suffisamment dimensionné pour n'être sollicité qu'après le brin conducteur du câble de raccordement en cas de défaillance de la décharge de traction.

Electricité

Puissance totale	sous 230 V : 3,5 kW sous 235 V : 3,6 kW
Branchement	sur la prise par une fiche à contact de protection.
Valeurs de raccordement	230 - 240 V, 50 Hz
Courant de sécurité	16 A

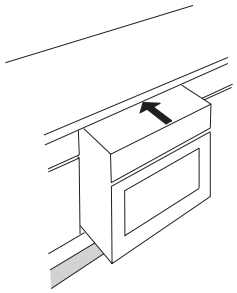
Cotes de montage



Encastrement dans un meuble de cuisine

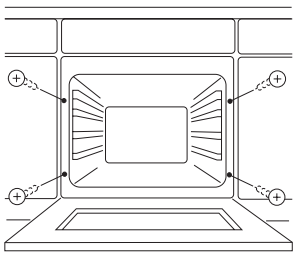
En termes de protection contre la surchauffe des surfaces attenantes (éléments), cet appareil entre dans la catégorie Y. Autrement dit, il est possible d'en appuyer le dos et un côté contre une armoire ou un mur de n'importe quelle hauteur. De l'autre côté en revanche, on ne peut l'appuyer que contre un élément ayant, au maximum, la même hauteur.
Les revêtements plastiques / contre-placages doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C), de manière à éviter toute déformation ou décollement, notamment au niveau des chants des meubles.
L'appareil doit impérativement être installé à l'horizontale.

Encastrement de l'appareil



Insérez la fiche dans la prise.
Insérez entièrement l'appareil dans la niche. Ce faisant, ne coincez pas le branchement de l'appareil!

Fixer la cuisinière



Ouvrez la porte du four.
Verrouillez l'appareil à l'aide des vis fournies, de l'intérieur vers l'extérieur du meuble.